Arab Republic of Egypt

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

ES 3494 (2005) (Arabic): CHILLED FISH

BLANK PAGE

BRUTUM FULMEN
IGNORANTIA JURIS NON EXCUSAT
PROTECTED BY COPYRIGHT

المواصفات القياسية المصرية

م ق م : ٣٤٩٤/ ٢٠٠٥

الأسماك المبــــردة

جمهورية مصر العربية

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

PDFSecure Demo www.pdftron.com

التاريخ الاعتماد :٢٠٠٥/٢/١٣

كل الحقوق محفوظة للهيئة، ما لم يحدد خلاف ذلك، ولا يجوز إعادة إصدار أى جزء من المواصفة أو الانتفاع به فى أى شكل وبأى وسيلة إليكترونية أو ميكانيكية أو خلافها ويتضمن ذلك التصوير الفوتوغرافى والميكروفيلم بدون تصريح كتابى مسبق من الهيئة أو الناشر.

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٨٤٥٥٢٤ –٢٨٤٥٥٢٢

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : **moi@idsc.net.eg**

موقع الكترونى : **www.eos.org.eg**

مقدمة

م.ق.م ٣٤٩٤ / ٢٠٠٥ الخاصة بـــ " الاسماك المبردة" تلغى وتحل محل آخر إصدار لها عام ٢٠٠٠

تم إعادة ترتيب بنودها طبقا للقرار الوزاري رقم ٢٠٠٢/١٦٣ .

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ١/٣ الخاصة بالأسماك ومنتجاتها

الاسماك المبردة

١- المجال

تختص هذه المواصفات بالاشتراطات الاساسية والمعايير الوصفية الخاصة بالأسماك الطازجة المبردة وطرق الفحص والاختبار .

٢- التعريف

هى الأسماك الطازجة المبردة غير المجمدة والتى لم يسبق تجميدها وصالحة للاستهلاك الادمى كاملة أومنظفة (كليا أوجزئيا)أومجزأة أوشرائح .

٣- الاشتراطات الاساسية

٣/ ١ تكون الأسماك المستخدمة مصادة بطرق مشروعة ويتم اصطيادها من أماكن غير موبؤة

٣/ ٢ تتم عملية غسل الأسماك وتبريدها بعد الصيد مباشرة ويتم الغسيل بماء البحر المطابق للمعايير الميكروبيولوجية.

٣/ ٣ يكون الثلج المستخدم فى التبريد مطابقا للمواصفات القياسية الخاصة به .

٣/ ٤ يكون المنتج خالياً من بقايا الهرمونات .

٣/ ٥ الصفات الحسية للاسماك :

٣/ ٥/ ١ الرائحة: تكون طبيعية ومقبوله .

٣/ ٥/ ٢ القوام : يكون متماسك ولا يترك علامة غائرة مكان الضغط عليه بالاصبع .

٣/ ٥/ ٣ العينان : تكون لامعتان وظاهرتان وممتلئتان وغير غائرتين فى حالة الأسماك الكاملة

٣/ ٥/ ٤ الخياشيم : تكون لونها احمر لامع طبيعى وخالية من المواد المخاطية المعتمة ذات الرائحة الكريهة فى حالة الأسماك الكاملة .

٣/ ٥/ ٥ المظهر: تكون الأسماك طازجة سليمة ونظيفة وفى حالة الأسماك الكاملة تكون ملتصقة القشور (للاصناف ذات القشور) .

٣/ ٦ لا تزيد نسبة نتروجين ثلاثى الامين على ١٠مجم/١٠٠جم من لحم السمك .

٣/ ٧ لا تزيد نسبة المركبات النيتروجينية الطيارة الكلية على الاتى :

٣/ ٧/ ١ ٢٥ مجم /١٠٠جم للاصناف سيباستس على ان يذكر اسم الصنف والعائلة على بطاقة البيانات

٣/ ٧/ ٢ ٣٥مجم /١٠٠جم لصنف سلموسلار وكذلك الاصناف التابعة لعائلة مرليوسيدى وايضا الاصناف التابعة لعائلة الجددى على ان يذكر اسم الصنف والعائلة على بطاقة البيانات ٠

٣/ ٧/ ٣ ٣٠ مجم/١٠٠جم لباقى الاصناف ٠

٣/ ٨ لا يزيد متوسط الهستامين فى العينات المختبرة على ١٠مجم/١٠٠جم من لحم السمك للاصناف التى تتبع العائلات الاتية : كليوبيديا – اسكمبوريدا – بوماتوميديا – اسكمبوسوسيديا - كوريفينديا بشرط الا تحتوى اى وحدة من العينة على اكثر من ٢٠ مجم / ١٠٠جم ٠

٣/ ٩ لا تزيد نسبة حمض الثيوباربتيوريك على ٤,٥ مجم مالونالدهيد /كجم من لحم السمك .

٣/ ١٠ تكون حدود المعادن الثقيلة طبقا للمواصفات القياسية م.ق.م رقم ٢٣٦٠ " الحدود القصوى للمعادن الثقيلة فى الاغذية " ٠

٣/ ١١ يتم الفحص الاشعاعى على الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزارءرقم ١١٨٦ واى تعديلات او مستجدات تطرأ علية.

٣/ ١٢ تكون متبقيات المبيدات طبقا للمواصفات القياسية المصرية الصادرة فى هذا الشان ومواصفات اللجنة الدولية لدستور الاغذية لمتبقيات المبيدات .

٣/ ١٣ تكون الأسماك خالية تماما من الطفيليات وأطوارها الضارة بالصحة والتى تنتقل للانسان سواء كانت حية أوميتة .

٣/ ١٤ تكون الأسماك خالية تماما من الديدان أواليرقات المتحوصلة بالعضلات أوالانسجة الاخرى .

٣/ ١٥ تكون الأسماك خالية تماما من يرقات ذبابة الجبن .

٣/ ١٦ يكون المنتج خاليا من الطفيليات الخارجية باطوارها المختلفة التى تصيب الانسان .

٣/ ١٧ تكون الطفيليات أو الديدان المسموح بها فى التجويف البطنى أو الاحشاء طبقا لقرارات وزارة الصحة فى هذا الشأن .

٣/ ١٨ لا يسمح بوجود الديدان الاسطوانية وأطوارها والأوليات المتحوصلة فى رأس السمكة وفى حالة تواجدها لا يسمح بتداول السمك الا بعد نزع الخياشيم .

٣/ ١٩ لا يزيد العد الكلى للبكتريا الهوائية على مليون خلية /جرام .

٣/ ٢٠ لا يزيد العد الكلى لبكتريا المجموعة القولونية على ١٠٠خلية /جرام .

٣/ ٢١ لا يزيد عد بكتريا استافيلوكوكس اوريس على ١٠٠٠خلية /جرام .

٣/ ٢٢ يكون المنتج خاليا من بكتريا السالمونيلا والشيجلا فى ٢٥جرام .

٣/ ٢٣ يكون المنتج خاليا من ميكروب الفيبروباراهيمولتكس .

٣/ ٢٤ يكون المنتج خاليا من بكتريا كلوستريديم بتيولينم .

٣/ ٢٥ يكون المنتج خاليا من الليستريامونوسيتوجينس .

٣/ ٢٦ لا تزيد فترة صلاحية الأسماك الكاملة المبردة عند درجة حرارة اعلى من الصفر المئوى (٣٢ْف) ولا تزيد على ٤ْم(٣٩,٢ْف) على ٧ ايام من تاريخ الصيد .

٣/ ٢٧ لا تزيد فترة صلاحية الأسماك الكاملة المبردة عند درجة الصفر المئوى (٣٢ْف) على ١١يوم من تاريخ الصيد .

٣/ ٢٨ لا تزيد فترة صلاحية الأسماك الكاملة المبردة منزوعة الاحشاء أوالمقطعة أوالشرائح المبرده عند درجة الصفر المئوى(٣٢ْف) على ١٧ يوم من تاريخ الصيد للاسماك عالية الدهن.

٣/ ٢٩ لا تزيد فترة صلاحية الأسماك الكاملة المبردة منزوعة الاحشاء أوالمقطعة أوالشرائح المبردة عند درجة الصفر المئوى (٣٢ْف) على ٢١ يوم من تاريخ الصيد للاسماك قليلة الدهن

٣/ ٢٩/ ١ الاسماك عالية الدهن : هى الاسماك التى يزيد محتواها من الدهن الكلى على ٥٪

٣/ ٢٩/ ٢ الأسماك قليلة الدهن :هى الأسماك التى تحتوى على نسبة دهن كلى ٥٪ فاقل

٣/ ٣٠ تعتبر العينة معيبة اذا احتوت على اى من العيوب المذكورة بالبند ٤/٦

٣/ ٣١ يتم تحديد قبول او رفض العينة المعيبة طبقا للمعاييرالمذكورة بالمواصفات الكودكس رقم ١٩٦٩/٢٣٣ " خطط سحب العينات للاغذية المعبأة " .

٤- المعايير الوصفية

٤/ ١ تكون الأسماك الكاملة أوالمجزأة أوالشرائح متجانسة فى الصنف والحجم داخل العبوة الواحدة .

٤/ ٢ تكون الأسماك طازجة تتميز بتماسك انسجتها وخالية من الجروح والكدمات وملتصقة القشور بالجسم فى الأسماك ذات القشور وفى حالة الأسماك الملساء يكون الجلد سليما خاليا من التسلخ أوالالون الغريبة المخالفة للون المميز للصنف وأن تكون الاسماك خالية من الشوائب العالقة

٤/ ٣ تحفظ اجزاء أوشرائح الأسماك مبردة بدون تلامس مباشر بينها وبين الثلج وقد تستخدم طرق تبريد اخرى مناسبة بحيث لا تؤدى لتجميد جزئى للانسجة .

٤/ ٤ تحفظ الأسماك الكاملة فى طبقات متبادلة مع الثلج المجروش وقد تستخدم طرق تبريد اخرى مناسبة بحيث لا تؤدى لتجميد جزئى للانسجة .

٤/ ٥ رقم الاس الهيدروجينى (pH) للحم السمك ٦,٥ .

٤/ ٦ العيوب :

٤/ ٦/ ١ الجفاف الشديد او العميق : يكون على شكل تغيرات غير طبيعية بيضاء أو صفراء اللون على السطح تخفى لون اللحم ولا يمكن ازالتها بالكشط دون التأثير على مظهر العينة ولا تزيد مساحة التغير فى اللون نتيجة الجفاف على ١٠٪ من مساحة سطح العينة أو ١٠ ٪ من وزن العينة .

٤/ ٦/ ٢ **المواد الغريبة** : وجود اى مواد غير الاسماك فى وحدة العينة باستثناء مواد التعبئة والتغليف ولا تؤثر على الصحة العامة وتوجد بكميات أو بنسب يمكن ملاحظتها أو قياسها وتدل على عدم توافق الممارسات الصحية الجيدة وشروط الانتاج الجيد .

٤/ ٦/ ٣ **الرائحة والنكهة** : وجود اى روائح أو نكهة غير مقبولة تدل على حدوث فساد أو تزنخ أو رائحة علف ٠

٤/ ٦/ ٤ **عيوب اللحم** : أى تغيرات فى القوام كوجود مواد مخاطية مع ارتفاع محتوى الرطوبة بأكثر من ٨٦ ٪ فى سمكة واحدة أو وحدة العينة مع قوام غير متماسك طرى ينشأ عن تأثير الطفيليات بنسبة لا تزيد على ٥٪ بالوزن من وحدة العينة .

٤/ ٦/ ٥ **القوام :** حدوث تهتك فى قوام اللحم يدل على حدوث فساد وفى تركيب العضلة يظهر على شكل متهرئ أو متعجن أو سهل الفصل من العظام ٠

٤/ ٦/ ٦ **التهتك البطنى** : يحدث نتيجة إنفجار التجويف البطنى للاسماك الكاملة غير المنظفة كدليل فساد ٠

٥- العبوات والبيانات

٥/ ١ تعبأ الأسماك فى عبوات مناسبة نظيفة (مطابقة للمواصفات الخاصة بعبوات الاغذية) وفى طبقات متبادلة مع الثلج المجروش بحيث تكون الأسماك من صنف واحد ومن احجام متقاربة ويدون على العبوات بخط واضح باللغة العربية ويجوز كتابتها بلغات اجنبية اخرى بجانب اللغة العربية البيانات التالية فى حالة الاستيراد والتصدير فقط .

٥/ ١/ ١ اسم المنتج وعلامته التجارية ان وجدت .

٥/ ١/ ٢ اسم المستورد وعنوانه وعلامته التجارية ان وجدت

٥/ ١/ ٣ صنف السمك مع ذكر عبارة مبرد

٥/ ١/ ٤ المحتوى الدهنى (عالى الدهن أو قليل الدهن)

٥/ ١/ ٥ الوزن الصافى عند التعبئة .

٥/ ١/ ٦ تاريخ الصيد ومدة الصلاحية .

٥/ ١/ ٧ طرق التداول والتخزين .

٥/ ١/ ٨ عبارة انتاج مصر فى حالة الانتاج المحلى وبلد المنشأ فى حالة الاستيراد .

٥/ ٢ فى حالة الانتاج المحلى يدون مكان الصيد على العبوات الحاوية .

٦- طرق الفحص والاختبار

٦/ ١ تجرى الفحوص والاختبارات طبقا للمواصفات القياسية م.ق.م رقم ٢٧٦٠ " الطرق الطبيعية والكيميائية لاختبار الاسماك ومنتجاتها جـ١ : " الاسماك المجمدة "

٦/ ٢ وتجرى الاختبارات الميكروبيولوجية طبقا للمواصفات الخاصة بكل منها والتى تعتمدها الهيئة .

٧- المصطلحات الفنية

أسماك دهنية..fatty fish

أسماك قليلة الدهن (لحمة) ....lean meat fish

أسماك طازجة مبردة ....chilled fresh fish

ميكروب الليستريا مونوسيتوجينس...*listeria monocytogens*

بكتريا استافيلوكوكس أوريس ....*staphylococcus aureus*

ميكروب الفيبروبار هيموليتكس ....*vibrio parahaemolyticus*

٨- المراجع

1 -Codex Standard 36-1981-Rev. 1-1995
Codex Standar for quik frozen finish uneviscerated and eviscerated

2- A.D. Ponnell 1994
Quality Assurance in Sea food processing.
Apractical guide-publish, chapman&Hall New York,london
3 -Zaitsev et al 1969
Fish curing and processing.
MIR publish Moscow.

الجهات التى شاركت فى وضع المواصفات

قام بإعداد هذه المواصفة اللجنة الفنية رقم (٣ / ١) والخاصة بالاسماك ومنتجاتها والتى يضم تشكيلها الجهات التالية

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة
معامل وزارة الصحة
مصلحة الكيمياء
المركز القومى للبحوث
كلية الزراعة – جامعة القاهرة
كلية الزراعة – جامعة الزقازيق
كلية الزراعة –جامعة المنصورة
معهد التغذية
هيئة الرقابة على الصادرات والواردات
شركة ادفينا للاغذية المحفوظة
شركة القناه للصناعات الغذائية
المعهد القومى لعلوم البحار والمصايد
مصلحة الرقابة الصناعية
وزارة التموين
شركة مصر اسوان لصيد وتصنيع الأسماك
شركة تسويق الأسماك
هيئة تنمية الثروة السمكية
الهيئة العامة للخدمات البيطرية
غرفة الصناعات الغذائية

﴿الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة﴾

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على
أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.

EGYPTIAN STANDARDS

ES: 3494/ 2005

CHILLED FISH

ICS : 67.120.30

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality